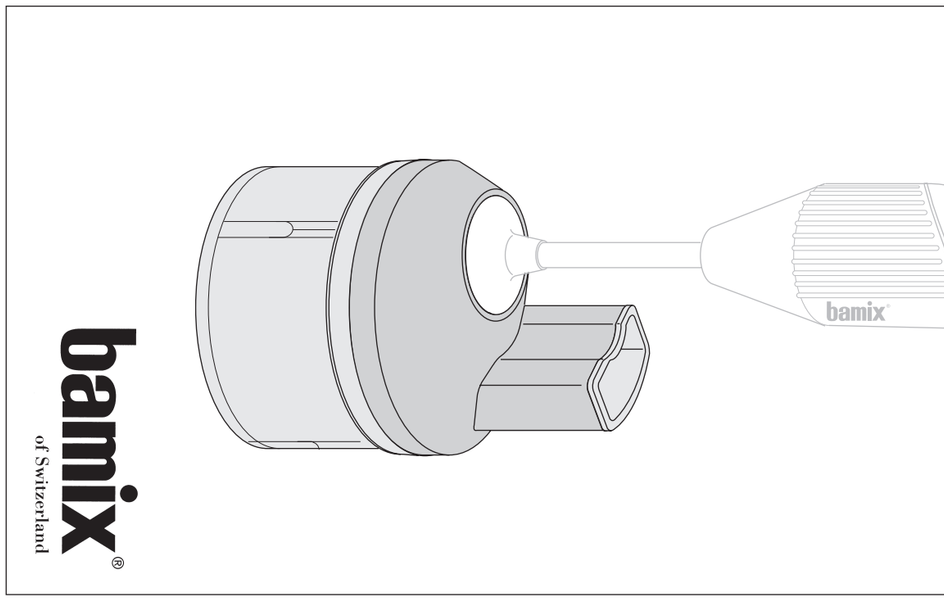
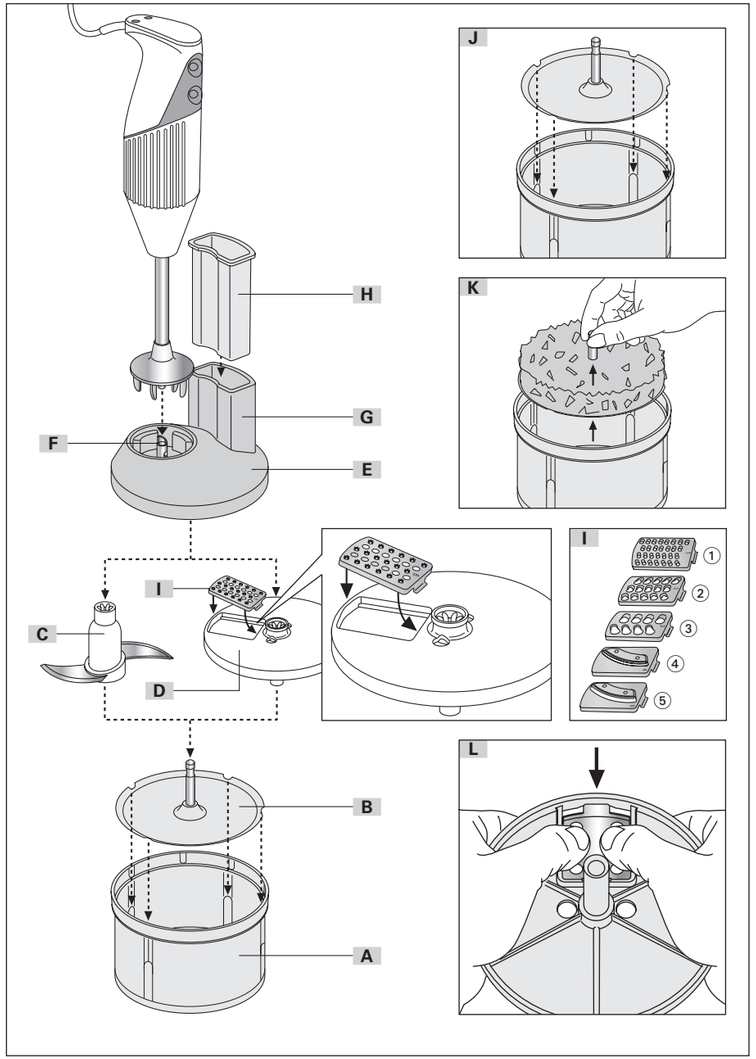
Art. No 802.021

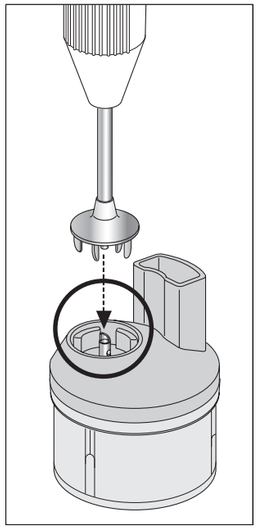
Gebrauchsanleitung Seite 1
Instructions for use page 9
Mode d'emploi pagina 17
Istruzioni per l'uso page 25

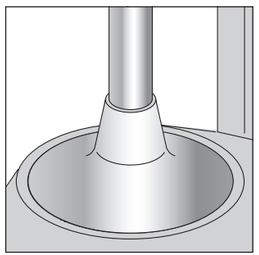
Zauberette® SliceSy®

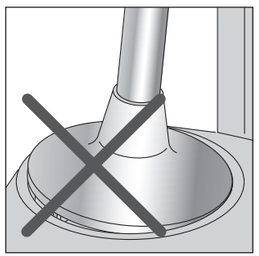


bamix®
of Switzerland









Wichtige Hinweise

⚠ Die Schutzhaube Ihres **bamix** / Zauberstabes muss vollkommen in die Öffnung des Getriebeaufsatzes eingeführt werden.
Drücken Sie beim Raspeln nicht zu stark auf den Einfüllschieber. Der Druck mit einem Finger genügt!
Nicht für Dauerbetrieb, max. 3 Min.

Important instructions

⚠ The cutter guard of your **bamix** must be entirely placed into the opening of the transmission unit.
When grating do not press too hard onto the pusher.
The force of one finger is sufficient.
Do not operate for more than 3 min.

Consignes importantes

⚠ La coupole de protection de votre **bamix** doit être complètement introduite dans l'élément de transmission du ***SliceSy***.
Veuillez de ce fait juste tourner de quelques millimètres votre **bamix** pour vérifier son calage.
En râpant des aliments n'appuyez pas trop fort sur le poussoir. La pression d'un doigt est suffisante.
Pas adapté pour une utilisation prolongée au max. 3 min.

SliceSy® Früchte- und Gemüse-Schneider

Lieber Kunde

Zusammen mit dem ***SliceSy*** und dem Universal-Stabmixer **bamix** können Sie einfach und schnell Gemüse, Früchte und Fleisch raspeln, schneiden oder hacken. Dank der verschiedenen Arbeitsteile (in einigen Ländern als Sonderzubehör erhältlich) ist das Gerät vielseitig einsetzbar. Bitte beachten Sie, dass der ***SliceSy*** nur mit dem Universal-Stabmixer **bamix** betrieben werden kann.

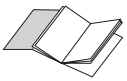
Bitte studieren Sie die vorliegende Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Inhaltsverzeichnis

– Hinweise zum Verständnis 2
– Sicherheitshinweise 3
– Übersicht der Geräte- und Arbeitsteile 4
– Technische Angaben 4
– Inbetriebnahme und Bedienung 5
– Reinigung 7

Hinweise zum Verständnis

Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein.



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf der vorderen Umschlagseite. Halten Sie diese Seite beim Studium der Gebrauchsanleitung geöffnet.

A Mit Buchstaben wird jeweils auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen.

Allgemein
Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise hinsichtlich der Sicherheit und Bedienung des Gerätes. Zudem ist die Gebrauchsanleitung Ihres Universal-Stabmixers genau zu beachten.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Wichtige *SliceSy* - Regeln

1. Der Getriebeaufsatz (E) darf auf keinen Fall ins Wasser eingetaucht werden. Der Aufsatz soll mit einem feuchten Tuch oder nur kurz unter fliessendem Wasser gewaschen werden.
2. Überladen Sie den ***SliceSy*** nicht!
3. Arbeiten Sie mit dem ***SliceSy*** nicht länger als 3–5 Minuten.
4. Arbeiten Sie mit Ihrem Universal-Stabmixer immer auf der 2. Geschwindigkeitsstufe.
5. Ihr ***SliceSy*** ist keine Mühle! Zum Mahlen von Gewürzen, Kaffee, Zucker (zu Puderzucker) verwenden Sie bitte den **bamix Processor**.

Sicherheitshinweise

Das Hackmesser und die Arbeitsteile sind sehr scharf geschliffen! Achten Sie beim Aufstecken und Abnehmen des Hackmessers und der Arbeitsteile darauf, dass Sie sich daran nicht verletzen.

Bitte beachten Sie auch die Gebrauchsanleitung Ihres Universal-Stabmixers bamix.

Bestimmungsgemässer Gebrauch
Der ***SliceSy*** ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren verboten.

Nicht zugelassene Bediener
Personen, die mit der Gebrauchsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen. Dies gilt ganz besonders für Kinder.

Schutz anderer Personen
Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt herumliegen.

Anwendung
Stellen Sie den ***SliceSy*** auf eine ebene, sichere Unterlage. Das Gerät bei einer Arbeitspause nie auf eine heisse Abstellfläche oder in die Nähe von offenen Flammen stellen.

Reinigung
Reinigen Sie das Gerät nach jeder Anwendung. **Den Getriebeaufsatz nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.**

Reparaturen
Reparaturen dürfen nur von unseren Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Übersicht der Geräteteile

A	800.023	Arbeitsgefäss
B	500.008	Einlegeteller
C	801.006	Hackmesser
D	800.028	Scheibenträger
E	500.001	Getriebeaufsatz
F		Antriebswelle
G		Einfüllschacht
H	800.025	Einfüllschieber (dient auch zur Aufbewahrung der Arbeitsteile)
I		Arbeitsteile

Übersicht der Arbeitsteile

(Diese Teile sind nicht bei allen Modellen enthalten.)

	①	801.001	Raspel, fein
	②	801.002	Raspel, mittel
	③	801.003	Raspel, grob (Rösti)
	④	801.010	Scheiben-Schneider, fein
	⑤	801.011	Scheiben-Schneider, grob

Technische Angaben

Antrieb	Universal-Stabmixer **bamix** / Zauberstab
Gewicht	650 g (Grundgerät)
Material	Nahrungsmittelbeständig und geschmacksneutral
Hersteller	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Technische Änderungen vorbehalten.

Inbetriebnahme und Bedienung

Kontrollieren Sie den Lieferumfang. Bitte beachten Sie, dass nicht alle abgebildeten Arbeitsteile (I) im Lieferumfang enthalten sein können. Sämtliche Arbeitsteile (I) können aber einzeln bezogen werden.

1. Arbeiten mit dem Hackmesser (C)

Verwendung: Zum Hacken von Gemüse (Zwiebel, Kraut, Peperoni usw.), Früchten (Äpfel), Fleisch (auch zur Herstellung von Tartar, Patées u.ä.), Nüssen.

Setzen Sie den Einlegeteller (B) in das Arbeitsgefäss (A). **Achten Sie darauf, dass die vier Ausbuchtungen im Arbeitsgefäss passgenau in die Kerben am Rand des Gefässeinsatzes zu liegen kommen** (Abb. J)**.** Bei unsachgemässem Einlegen können dauerhafte Schäden am Gerät entstehen.

Stecken Sie das Hackmesser (C) auf den Führungsstift des Einlegetellers (B).

⚠ Das Hackmesser (C) ist sehr scharf! Achten Sie beim Aufstecken und Abnehmen des Messers darauf, dass Sie sich daran nicht verletzen (benutzen Sie so oft wie möglich den mitgelieferten Messerschutz).

Füllen Sie die Nahrungsmittel (Gemüse, Früchte, Fleisch usw.) in das Arbeitsgefäss (A). **Hinweis:** Da viele Nahrungsmittel durch das Zerhacken ein grösseres Volumen erhalten, empfehlen wir Ihnen, nicht mehr als die Hälfte des Arbeitsgefässes zu füllen.

Schliessen Sie das Arbeitsgefäss (A), indem Sie den Getriebeaufsatz (E) aufsetzen.

Stellen Sie den Universal-Stabmixer senkrecht auf die Antriebswelle (F), und schalten Sie Ihren Universal-Stabmixer auf die 2. Geschwindigkeitsstufe.

Tipp: Durch den Einfüllschacht (G) können Sie den Arbeitsvorgang beobachten und auch weitere Zutaten (wie Eier, Gewürze, Flüssigkeiten) zugeben.

⚠ Nie einen harten Gegenstand (z.B. Knochen, Löffel usw.) durch den Einfüllschacht (G) einführen.

Dank des patentierten Einlegetellers (B) können Sie das Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäss (A) entnehmen (Abb. K).

2. Arbeiten mit den Arbeitsteilen (I)

Verwendung: Zum Schneiden und Raspeln von Gemüse (Lauch, Tomaten – halbiert oder geviertelt, Gurken, Rettich, Karotten usw.), Früchten, Käse usw.

Setzen Sie den Einlegeteller (B) in das Arbeitsgefäss (A). **Achten Sie darauf, dass die vier Ausbuchtungen im Arbeitsgefäss passgenau in die Kerben am Rand des Gefässeinsatzes zu liegen kommen** (Abb. J)**.**

Montieren Sie das gewünschte Arbeitsteil (I) auf den Scheibenträger (D) und stecken Sie diesen auf den Führungsstift des Einlegetellers (B). **Wichtig: Achten Sie darauf, dass das Arbeitsteil (I) immer korrekt in den Scheibenträger einrastet («Klick»-Geräusch)!**

Die Arbeitsteile (I) sind sehr scharf! Achten Sie beim Aufstecken und Abnehmen der Arbeitsteile darauf, dass Sie sich daran nicht verletzen.

Schliessen Sie das Arbeitsgefäss (A), indem Sie den Getriebeaufsatz (E) aufsetzen.

Stellen Sie den Universal-Stabmixer senkrecht auf die Antriebswelle (F) und füllen Sie Gemüse oder Früchte in den Einfüllschacht (G). **Tipp:** Sie können leichter arbeiten, wenn der Einfüllschacht in der ganzen Breite mit Nahrungsmitteln ausgefüllt ist.

Wichtig: Drücken Sie nicht zu fest auf die Nahrungsmittel bzw. auf den Einfüllschieber (H). Der Druck mit einem Finger sollte genügen (und verlängert die Lebensdauer des ***SliceSy***).

Nie einen harten Gegenstand (z.B. Knochen, Löffel usw.) durch den Einfüllschacht (G) einführen.

Dank des patentierten Einlegetellers (B) können Sie das Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäss (A) entnehmen (Abb. K).

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät immer direkt nach jeder Verwendung.

Das montierte Arbeitsteil (I) kann einfach und sicher vom Scheibenträger abgenommen werden, indem das Arbeitsteil von hinten aus dem Scheibenträger gedrückt wird (Abb. L).

Hinweis: Die Kunststoffteile des ***SliceSy*** sind nahrungsmittelecht. Allerdings werden sie durch gewisse Nahrungsmittel (z.B. Karotten, Randen) verfärbt. Dies ist keinesfalls Gesundheit schädigend. Die Reinigung kann teilweise durch einen mit Zitronensaft (oder Salatöl) getränkten Lappen erfolgen. Je nach Art der Verfärbung kann auch Geschirrspülmaschinenpulver verwendet werden.

Sämtliche Teile ausser dem Getriebeaufsatz (E) können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Getriebeaufsatz (E) darf auf keinen Fall ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Der Aufsatz darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Trocknen Sie das Hackmesser nicht von Hand ab. Abspülen und trocknen lassen genügt. Lassen Sie das scharfe Hackmesser nicht im Geschirrspülwasser liegen.

Bitte seien Sie vorsichtig beim Hantieren mit allen scharfen Einsätzen.

Bewahren Sie den ***SliceSy*** an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

SliceSy® the chopper – grater – slicer

Dear customer

In combination with the **bamix** hand held food processor your ***SliceSy*** chops, grates and slices vegetables, fruits and meats. Various tools (in some countries available as optional items) make ***SliceSy*** an exceptional versatile appliance. Kindly note that only **bamix** appliances should be used to drive the ***SliceSy***.

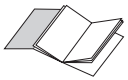
Please read very carefully all the information given in these instructions for use and pay attention to the safety instructions before using the appliance.

Table of contents

– Definitions for these instructions 10
– Safety instructions 11
– Description of appliance and working tools 12
– Technical details 12
– Applications / handling 13
– Cleaning and care 15

Definitions for these instructions

This sign marks all instructions relevant for your safety. Always follow these instructions! Disregarding these instructions may result in injuries.



The drawings mentioned in these instructions can be found on the folded cover page.

A The characters direct towards the drawings of the appliance and its working parts.

General notes

Please read very carefully all the information given in these instructions for use. It gives you important tips about the use, the safety and the care of your ***SliceSy***. Also consult the instructions of your wand mixer.

Keep these instructions carefully and pass them on to the next user.

Important *SliceSy* rules

1. The transmission unit (E) is not watertight and should never be immersed in water or washed in the dishwasher. Kindly clean the unit with a damp cloth.
2. Never overload your ***SliceSy***!
3. Do not work longer than approx. 3–5 minutes.
4. Use speed 2 of your **bamix** to drive the ***SliceSy***.
5. Your ***SliceSy*** is not a grinder. For grinding spices, coffee, sugar (into icing sugar) etc. please use the **bamix Processor** (wet & dry grinder).

Pay attention to the safety instructions

The knife and all other work tools are very sharp. Please pay attention when manipulating the knife, and when you clip on or take off the chopping/grating discs from the disc holder.

Also please consult the instructions of your bamix.

Purpose of use
The ***SliceSy*** is for household use only. For safety reasons it must not be used for other purposes than those for which it is intended.

Non authorised users
Persons who are not familiar with the ***SliceSy*** are not allowed to operate it. Keep out of reach of children both when using and storing.

Operating
Always place the ***SliceSy*** on a flat surface. Do not put the appliance down on hot surfaces or near open flames.

Cleaning
We propose to clean the ***SliceSy*** after each use. **The transmission unit (E) is not watertight and should never be immersed in water or any other liquid neither should it be cleaned in the dishwasher.** Kindly clean the unit with a damp cloth.

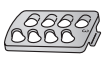
Repair
If the appliance is used for other purposes than those for which it is intended, if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, no responsibility can be accepted for any damage which may occur. In such a case the warranty becomes void.

Description of appliance

A	800.023	Bowl
B	500.008	Discharge plate
C	801.006	Double bladed Chopping Knife
D	800.028	Disc holder
E	500.001	Transmission unit
F		Transmission shaft
G		Feed tube
H	800.025	Pusher (and storage of discs)
I		Discs

Description of working tools

(some parts are optional in certain markets)

	①	801.001	Grater, fine
	②	801.002	Grater, medium
	③	801.003	Grater, coarse (Roesti)
	④	801.010	Slicer, thin
	⑤	801.011	Slicer, thick

Technical details

Drive	**bamix** wand mixer
Weight	650 g (basic unit as per items A–H)
Material	food safe
Manufacturer	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Switzerland

We reserve the right to make technical alterations.

How to work the *SliceSy*

Check the contents of the box. Kindly note that some working parts (I) are optional in certain markets. However, all working parts (I) may be purchased separately.

1. Working with the double bladed Chopping Knife (C)

Application: chops raw and cooked vegetables (onion, coleslaw, pepperoni etc), fruits (apples, pears etc.), cooked or raw meats, nuts etc.

Insert the discharge plate (B) into the bowl (A).
Make sure that the four notches of the plate match the protrusion of the bowl (fig. J)**.** Failure to assemble this unit correctly may result in permanent damage.

Put the knife (C) on the spindle of the plate (B).

⚠ Please handle the knife (C) with great care as it is very sharp. Place the knife in the protection cap whenever it is not used. Never leave the knife within reach of children.

Put the food (vegetable, fruit, meat etc.) into the bowl (A).
Tip: most foodstuffs enlarge their volume when they are ground. Therefore, we recommend that you do not fill the bowl more than half.

Place the transmission unit (E) onto the bowl (A).

Put your **bamix** correctly on the transmission shaft (F) and switch the **bamix** onto high speed.

Tip: through the feed tube (G) you may control the fineness of the chopped goods. You may also add either liquids, spices or other ingredients through this tube.

⚠ Never reach with your fingers or with any hard utensils (such as spoons, knives etc.) into the feed tube (G).

The patented discharge plate (B) makes it very easy to take the finished food out of the bowl (fig. K).

2. Working with the discs (I)

Application: grates and slices raw and cooked vegetables (onion, leek, tomato – cut in half, cucumber, radish, carrot etc), fruits, cheese etc.

Insert the discharge plate (B) into the bowl (A).
Make sure that the four notches of the plate match the protrusion of the bowl (fig. J)**.**

Mount a disc (I) into the opening of the disc holder (D) – (fig. I).
Important: Make sure that the disc (I) is well positioned in the disc holder (click sound). Put the disc holder (D) on the spindle of the plate (B).

Please handle the disc (I) with great care as they are very sharp. Never leave the discs within reach of children.

Place the transmission unit (E) onto the bowl (A).

Put your **bamix** correctly on the transmission shaft (F). Fill the food into the feed tube (G) and switch the **bamix** onto high speed.
Tip: you get better results if the feed tube is full in its entire width.

Important: Do not press too hard onto the pusher (H). The pressure of one finger should be enough to do the job! – and extends the life of your ***SliceSy***.

Never reach with your fingers or with any hard utensils (such as spoons, knives etc.) into the feed tube (G).

The patented discharge plate (B) makes it very easy to take the finished food out of the bowl (fig. K).

Cleaning and Care

Clean the ***SliceSy*** as soon as you have finished working.

The easiest way to remove a disk (I) from the disc holder (D) is shown on fig. (L).

Tip: All parts of the ***SliceSy*** are food safe. The synthetic parts may become discoloured by certain foods or spices (i.e. carrots). This is certainly no health hazard. Depending on the food which caused such discolouration cleaning may be done by the use of lemon juice or vegetable oil (some drops on a cloth) or by soaking in dishwasher detergent.

All parts – except the transmission unit (E) – are dishwasher proof. The transmission unit (E) is not watertight and should never be immersed in water or washed in the dishwasher. Kindly clean the unit with a damp cloth.

Do not dry blades by hand. Simply wash and allow to drip dry. Do not leave sharp blades in soapy water.

Please use extreme care when handling all sharp blades.

Kindly store your ***SliceSy*** in a dry place, out of reach of children.

SliceSy®-System coupe fruits et légumes

Cher client,

Avec le ***SliceSy*** et le mixeur-plongeur **bamix** vous râpez, coupez et hachez rapidement vos fruits et légumes ainsi que la viande. Grâce aux multiples accessoires cet appareil permet une utilisation très diversifiée (dans quelques pays ces accessoires sont disponible en option). Notez que le ***SliceSy*** fonctionne exclusivement avec notre mixeur-plongeur **bamix**.

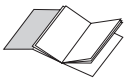
Avant la mise en service veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-après et respecter les consignes de sécurité.

Contenu

– Consignes pour votre confort 18
– Consignes de sécurité 19
– Votre appareil et accessoires en détail 20
– Caractéristiques techniques.....20
– Mise en service et manipulation.....21
– Nettoyage 23

Consignes pour votre confort

Ce triangle d'avertissement vous rend attentif aux instructions importantes pour votre sécurité. Veuillez strictement respecter ces instructions pour éviter des blessures graves.



Conformément au texte, vous y trouverez les illustrations en couverture du mode d'emploi. En consultant ce mode d'emploi veuillez garder ouvert la page de couverture comme indiqué.

A Les images, dessins, pièces ou composants de l'appareil sont identifiés par des lettres alphabétiques.

Généralités
Veuillez lire attentivement toutes les informations que contient ce mode d'emploi. Vous y trouverez d'importantes consignes concernant la sécurité et l'utilisation de cet appareil. Veuillez également tenir compte du mode d'emploi de votre mixeur-plongeur **bamix**.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le en cas de changement d'utilisateurs.

Règles importantes pour le *SliceSy*

1. Ne jamais plonger l'élément de transmission (E) dans l'eau. Veuillez frotter cette pièce avec une patte humide. Vous pouvez également la rincer brièvement sous l'eau courante.
2. Ne surchargez pas votre ***SliceSy***!
3. Ne travaillez pas plus de 3–5 min. avec votre ***SliceSy***.
4. Travaillez toujours avec la 2ème vitesse de votre mixeur-plongeur **bamix**.
5. Votre ***SliceSy*** n'est pas un moulin pour moudre des épices-café-sucre (sucre en poudre). Pour moudre ces ingrédients veuillez utiliser **bamix Processor**.

Consignes de sécurité

Attention le couteau-métal et les disques accessoires sont affûtés! Veuillez manier prudemment le couteau-métal et les disques (accessoires) afin d'éviter toutes blessures.

Veuillez consulter le mode d'emploi de votre mixeur-plongeur bamix.

Champ d'application
Le ***SliceSy*** est exclusivement prévu pour l'utilisation dans le cadre privé d'un ménage. Toutes modifications techniques et utilisations abusives sont formellement interdites, de graves dangers pouvant en résulter.

Utilisateurs non autorisés
Les personnes qui n'ont pas pris connaissance du mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil ou nécessitent une utilisation assistée (sous contrôle). Ceci concerne tout particulièrement les enfants.

Protection d'autres personnes
Prenez garde, que des enfants ne trouvent pas l'opportunité de jouer avec cet appareil. Ne laissez jamais traîner votre ***SliceSy*** sans surveillance.

Utilisation
Disposez votre ***SliceSy*** sur une surface plate et sécurisée. Ne jamais poser l'appareil sur une surface chaude ou proche d'une flamme.

Nettoyage
Nettoyez le ***SliceSy*** après chaque utilisation. **Ne jamais plonger l'élément de transmission dans l'eau ou d'autres liquides.**

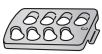
Réparations
Toutes réparations sont exclusivement réservées à notre personnel formé. Des dangers substantiels pour l'utilisateur peuvent intervenir en cas de réparations non conformes. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts ou dommages suite à une intervention dilettante.

Votre appareil et accessoires en détail

A	800.023	Récipient
B	500.008	Assiette de fond
C	801.006	Couteau-métal (hachoir)
D	800.028	Porte-disques
E	500.001	Élément de transmission
F		Arbre de transmission
G		Orifice de remplissage
H	800.025	Poussoir (pièce utilisée comme boîte de rangement pour les disques)
I		Accessoires

Aperçu des accessoires

(ces pièces ne sont pas comprises dans tous les modèles)

	①	801.001	râpeur, fin
	②	801.002	râpeur, moyen
	③	801.003	râpeur, gros
	④	801.010	éminceur, fin
	⑤	801.011	éminceur, gros

Caractéristiques techniques

Transmission	Mixeur-plongeur universel **bamix**
Poids	650 g (Appareil de base)
Matériel	Adapté à l'utilisation alimentaire
Fabricant	ESGE SA, CH-9517 Mettlen/Suisse

Modifications techniques réservées.

Mise en service et manipulation

Contrôlez le contenu. Nous vous rendons attentifs que l'assortiment des accessoires n'est pas compris dans tous les modèles. Vous pouvez toujours acquérir séparément ces accessoires (I).

1. Travailler avec le couteau-métal (hachoir) (C)

Utilisation: Pour hacher les légumes (oignons, les choux, poivrons, etc.) fruits (pommes), viandes également pour la préparation d'un tartare, de pâtés, etc. et des noisettes.

Disposez l'assiette de fond (B) dans le récipient (A).
Soyez attentif que les quatre bombements dans le récipient s'adaptent dans les entailles de l'assiette de fond (illustration J)**.** Si l'assiette de fond est mal posée vous risquez d'endommager l'appareil.

Disposez le couteau-métal (C) sur l'axe de l'assiette de fond (B).

⚠ Attention le couteau-métal (hachoir) (C) est particulièrement affûté! Prenez garde aux blessures lors du montage ou démontage du couteau. (Utilisez aussi souvent que possible la protection du couteau incluse.)

Disposez les aliments (légumes, fruits, viandes, etc.) dans le récipient (A). **Avis:** en hachant, beaucoup d'aliments prennent du volume et nous vous conseillons de remplir le récipient qu'à moitié.

Fermez le récipient (A) en apposant l'élément de transmission (E).

Disposez le mixeur-plongeur à la verticale sur l'arbre de transmission (F), et démarrez votre mixeur-plongeur avec la 2ème vitesse.

Conseil: à travers l'orifice de remplissage (G) vous pouvez suivre l'avancement du travail, avec la possibilité de rajouter des ingrédients (œufs, épices, liquides).

⚠ Ne jamais ajouter d'objet dur (os, cuillère, etc.).

Grâce à l'assiette de fond brevetée (B), vous pouvez extraire sans problèmes et proprement le contenu de votre récipient (A).

2. Travailler avec les accessoires (I)

Application: pour couper et râper des légumes (poireaux, tomates – couper en deux ou quatre, concombres, raifort, carottes, etc.) fruits et fromages.

Disposez l'assiette de fond (B) dans le récipient (A).
Prenez garde que les quatre bombements du récipient s'adaptent aux entailles de l'assiette de fond (illustration J)**.**

Fixez l'accessoire (I) choisi dans le porte-disques (D) et disposez celui-ci sur l'axe de l'assiette de fond (B). **Important: prenez garde que l'accessoire (I) s'emboîte toujours correctement dans l'assiette de fond (B) («cliqué»)!**

⚠ Les accessoires (I) sont particulièrement affûtés! En appliquant les accessoires soyez prudents afin d'éviter des blessures.

Fermez le récipient (A) en apposant l'élément de transmission (E).

Disposez le mixer-plongeur à la verticale sur l'arbre de transmission (F) et remplissez vos fruits ou légumes à travers l'orifice de remplissage (G).
Conseil: vous pouvez vous faciliter le travail, si l'orifice de remplissage est rempli dans toute sa largeur.

Important: ne pressez pas trop fort sur les aliments, respectivement sur le poussoir (H). Il vous suffit d'appuyer avec un doigt. (ceci est favorable à la durée de vie du ***SliceSy***).

⚠ Ne jamais introduire d'objet dur (os, cuillère etc.) à travers l'orifice de remplissage (G).

Grâce à l'assiette de fond (B) brevetée vous pouvez enlever sans problèmes et proprement vos aliments du récipient (A) (illustration K).

Nettoyage

Nettoyez votre appareil tout de suite après utilisation.

L'accessoire se démonte facilement du porte-disques, en appuyant sur l'accessoire en dessous du porte-disques (illustration L).

Avis: Les pièces du ***SliceSy*** sont adaptées à l'utilisation alimentaire. Certains aliments (carottes, raves rouges) peuvent décolorer les pièces en matières synthétiques. Ceci est en aucun cas insalubre. Le nettoyage peut s'effectuer à l'aide d'un chiffon trempé aux jus de citron (ou huile de salade). Selon le degré de décolorisation on peut appliquer un produit lave-vaisselle, ou un produit vaisselle concentré.

Toutes les pièces à l'exception de l'élément de transmission (E) sont lavable en machine à vaisselle. Ne jamais plonger l'élément de transmission (E) dans l'eau ou d'autres liquides. Veuillez le nettoyer à l'aide d'un torchon humide.

Ne laissez pas tremper le couteau-métal dans l'eau. Ne l'essuyez pas, rincez le et laissez le sécher.

Les accessoires de l'appareil sont très affûtés, soyez prudent lorsque vous les manipulez.

Conservez votre ***SliceSy*** à un endroit sec dans l'écart des enfants.

SliceSy® Tagliafrutta e tagliaverdura

Egregio Cliente!

Con il ***SliceSy***, combinato con il frullatore ad immersione universale **bamix**, possono essere grattugiati, tagliati o tritati in maniera semplice e veloce verdura, frutta e carne. Grazie ai diversi accessori (in alcuni paesi da acquistare come accessori speciali), l'apparecchio può essere utilizzato in molteplici modi. Si ricorda che il ***SliceSy*** può essere utilizzato solo con il frullatore ad immersione universale **bamix**.

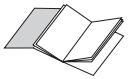
Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e le indicazioni relative alla sicurezza.

Indice

– Indicazioni per una migliore comprensione.....26
– Indicazioni relative alla sicurezza.....27
– Sinottico degli elementi dell'apparecchio e degli accessori.....28
– Dati tecnici.....28
– Messa in funzione ed uso.....29
– Pulizia 31

Indicazioni per una migliore comprensione

Tutte le indicazioni relative alla sicurezza sono contrassegnate da un triangolo. Queste indicazioni devono essere rispettate rigorosamente, altrimenti possono provocare gravi lesioni.



Le figure relative al testo sono riportate sul frontespizio. Vi consigliamo di tenere aperta questa pagina durante la lettura delle istruzioni d'uso.

A Le lettere indicano rispettivamente figure, elementi dell'apparecchio ed elementi di comando.

In generale
Leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso, in quanto contengono indicazioni importanti relative alla sicurezza ed all'uso dell'apparecchio. Leggere, inoltre, attentamente le istruzioni d'uso del vostro frullatore ad immersione universale.

Le istruzioni d'uso devono essere conservate con cura e consegnate ad un successivo utilizzatore.

Indicazioni importanti relative al *SliceSy*

1. È assolutamente vietato immergere il corpo riduttore (E) in acqua. Per la sua pulizia deve essere utilizzato esclusivamente un panno umido.
2. Non sovraccaricare il ***SliceSy***!
3. Non lavorare più di 3–5 minuti con il ***SliceSy***.
4. Regolare il frullatore ad immersione universale sempre alla velocità «2».
5. Con ***SliceSy*** alcuna fatica! Per macinare spezie, caffè, zucchero (per produrre zucchero a velo) utilizzare **bamix Processor**.

Indicazioni relative alla sicurezza

La lama e gli accessori sono molto affilati! Per evitare ferite prestare molta attenzione durante le operazioni di innesto e di disinnesto della lama e degli accessori.

Leggere, inoltre, attentamente le istruzioni d'uso del vostro frullatore ad immersione universale bamix.

Uso consentito
Il *SliceSy* è previsto esclusivamente per l'uso domestico. Modifiche tecniche ed ogni altro uso non consentito sono vietate, in quanto possono essere rischiose.

Utilizzatori non autorizzati
Persone non pratiche nell'uso dell'apparecchio non devono utilizzare quest'ultimo oppure solo sotto sorveglianza. Questo vale soprattutto per i bambini.

Protezione di altre persone
Prestare la massima attenzione che l'apparecchio non venga utilizzato come giocattolo da bambini. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Uso
Appoggiare il *SliceSy* su un piano livellato e sicuro. Durante una pausa di lavoro non appoggiare mai l'apparecchio su un piano caldo oppure nelle vicinanze di fiamme aperte.

Pulizia
Dopo ogni uso pulire accuratamente l'apparecchio. **Non immergere mai il corpo riduttore in acqua o altri liquidi.**

Riparazioni
Riparazioni devono essere eseguite solo dai nostri tecnici. Riparazioni non eseguite a regola d'arte possono causare notevoli rischi per l'utilizzatore. In caso di riparazioni non eseguite a regola d'arte, il produttore non assume alcuna responsabilità per eventuali danni.

Sinottico degli elementi dell'apparecchio

A	800.023	Recipiente
B	500.008	Piatto
C	801.006	Lama
D	800.028	Supporto del disco
E	500.001	Corpo riduttore
F		Albero motore
G		Imbuto
H	800.025	Spintore (serve anche per l'alloggiamento degli accessori)
I		Accessori

Sinottico degli accessori

(questi elementi non sono compresi in tutti i modelli)

	①	801.001	Grattugia, fine
	②	801.002	Grattugia, media
	③	801.003	Grattugia, grossa
	④	801.010	Lama affettatrice, fine
	⑤	801.011	Lama affettatrice, grossa

Dati tecnici

Azionamento	Frullatore ad immersione universale **bamix**
Peso	650 g (apparecchio base)
Materiale	Per uso alimentare ed insapore
Produttore	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Svizzera

Ci riserviamo il diritto di apportare delle modifiche tecniche.

Messa in funzione ed uso

Controllare accuratamente la merce. Attenzione: Non tutti gli accessori rappresentati (I) possono essere contenuti nella confezione. Tutti gli accessori (I) possono essere acquistati separatamente.

1. Lavorare con la lama (C)

Uso: Per tritare verdure (cipolle, cavoli, peperoni, ecc.). frutta (mele), carne (anche «alla tartara», pâté, ecc.), noci.

Inserire il piatto (B) nel recipiente (A).
Fare attenzione che le quattro sporgenze del recipiente si inseriscano esattamente nelle scanalature sul bordo del corpo recipiente (fig. J)**.** L'inserimento non appropriato può causare danni permanenti all' apparecchio.

Inserire la lama (C) sulla spina di guida del piatto (B).

La lama (C) è molto tagliente! Per evitare ferite prestare molta attenzione durante le operazioni di innesto e di disinnesto della lama. Utilizzare il più possibile la protezione lama.

Riempire il recipiente (A) con gli alimenti (verdura, frutta, carne, ecc.). **Avvertenza:** Durante la sminuzzatura molti alimenti aumentano di volume. Per questo motivo, è consigliabile riempire il recipiente solo fino a metà.

Chiudere il recipiente (A) inserendo il corpo riduttore (E).

Inserire il frullatore ad immersione universale verticalmente sul albero motore (F) e regolare il frullatore alla velocità «2».

Suggerimento: Attraverso l'imbuto (G) può essere verificato il risultato. Inoltre, possono essere aggiunto degli ingredienti (come uova, spezie, liquidi, ecc.).

Non inserire mai un oggetto duro (ad esempio ossa, cucchiai, ecc.) attraverso l'imbuto.

Grazie al piatto brevettato (B) il tritato può essere prelevato dal recipiente (A) senza fatica e senza sporcare (fig. K).

2. Lavorare con gli accessori (I)

Uso: Per tagliare e grattugiare verdura (porri, pomodori – tagliati a metà o in quattro spicchi, cetrioli, rape, carote, ecc.), frutta, formaggio.

Inserire il piatto (B) nel recipiente (A).
Fare attenzione che le quattro sporgenze del recipiente si inseriscano esattamente nelle scanalature sul bordo del corpo recipiente (fig. J)**.**

Montare l'accessorio desiderato (I) sul supporto del disco (D) e inserire quest'ultimo sulla spina di guida del piatto (B).
Importante: Prestare attenzione che l'accessorio (I) si inserisca sempre correttamente nel supporto del disco (si sente un «click»).

⚠ Gli accessori (I) sono molto taglienti! Per evitare ferite prestare molta attenzione durante le operazioni di innesto e di disinnesto della lama e degli accessori.

Chiudere il recipiente (A) inserendo il corpo riduttore (E).

Inserire il frullatore ad immersione universale verticalmente sul albero motore (F) e riempire l'imbuto (G) con verdura o frutta.
Suggerimento: Il lavoro viene facilitato se l'imbuto è riempito completamente con gli alimenti.

Importante: Non premere troppo forte sugli alimenti e/o sullo spintore (H). È sufficiente la pressione con un dito (aumentando la durata del ***SliceSy***).

⚠ Non inserire mai un oggetto duro (ad esempio ossa, cucchiai, ecc.) attraverso l'imbuto.

Grazie al piatto brevettato (B) il tritato può essere prelevato dal recipiente (A) senza fatica e senza sporcare (fig. K).

Pulizia

Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni uso.

Per una facile e sicura rimozione dell'accessorio (I) dal supporto del disco (D) seguire le istruzioni contenute nella figura L.

Avvertenza: Le parti in plastica del ***SliceSy*** sono adatte per l'uso alimentare. Tuttavia, alcuni alimenti (ad esempio carote, barbabietole) provocano uno scolorimento di dette parti, ma non è dannoso per la salute. Per la pulizia può essere utilizzato un panno imbevuto di succo di limone (oppure di olio per insalata). A seconda dello scolorimento può essere utilizzato anche del detersivo per lavastoviglie. Anche detersivi concentrati o lavastoviglie possono rimuovere alcuni coloranti.

Tutte le parti, tranne il corpo riduttore (E), possono essere lavate in lavastoviglie. In nessun caso, il corpo riduttore (E) deve essere immerso in acqua o in altri liquidi. Inoltre, deve essere pulito solo con un panno umido.

⚠ Non asciugate mai a mano il coltello. E' sufficiente sciacquarlo e lasciarlo asciugare da solo. Non lasciate mai il coltello immerso nell'acqua del lavaggio delle stoviglie dentro il lavello.

Vi preghiamo di fare particolare attenzione durante la manipolazione di tutti gli inserti taglienti.

Conservate il ***SliceSy*** in un luogo asciutto e lontano dalla portata di bambini.